



Domaine Laurent Habrard

Domaine Laurent Habrard, Crozes Hermitage 2022

"Op til 70 år gamle stokke, helklasegæring i åbne kar og lagring på beton og foudres. Det vigtigste tekniske kendetegn er dog nul sulfid, hverken under gæring, malo eller før aftapningen. Vidunderlig. Kald den bare overfladisk, men du har ikke ret. Spiller på sødmefuld frisk salvieblomstret rød bærfrugtighed, Rosenpeber, kampotpeber og hindbær. Røgelse og frugtlakrids. Burgundisk struktur, men tro ikke at den er letbenet. Syrahbid og ligefremhed. Kæmpegodt køb." 93 p. René Langdahl *"Ung, men saftig og åben. På dette stadie er den rene, røde frugt dominerende, med tiden vil mørkere noter komme frem. Elegant, lys, legesyg med masser af lokale urter. Ikke uden tannin, giv den en tur på karaffel. Liflig påskevin."* 91p. 5 stjerner Niels Lillelund, Jyllands-Posten, marts 2023 *"A fruity, well-rounded and supple 100% syrah. Dark cherries, blueberries and some smoke and violets on the nose, following through to a light to medium body with silky tannins. Straightforward and mellow, with bright fruit character all along."* 91p. James Suckling *"The 2022 Crozes-Hermitage sports a healthy ruby hue as well as rock-solid aromas and flavors of ripe blackberries, mulberries, ground pepper, violets, and subtle background oak. It's medium-bodied and has a concentrated, layered mouthfeel, and outstanding length."* 92 p. Jeb Dunnock Laurents indgangsvin er den helt usvovlede Crozes-Hermitage, lavet på Syrah fra vinstokke på op til 70 år! En vin der har gennemgået gæring i åbne tanke, og efterfølgende lagring på cementtank (80%) og resten på store fade i 6 måneder. En mørk, saftdreven og dyb Syrah med udtalt friskhed og en meget frugtmættet karakter. Oplagt til lam og vildt.

OM PRODUCENTEN

Domaine Habrad ligger i landsbyen Gervans, på den østlige side af Rhône floden, lige nord for Tain-l'Hermitage, hvor Laurent Habrard er 5. generation af vinmagere. Den unge vinmager er dedikeret til håndlavet kvalitet og økologisk filosofi i vinmarken. Laurent overtog det 14 ha. store domaine fra sin mor Marie-Therese og far, Marcel i 1998, og har siden været ansvarlig for husets produktion af primært Crozes-Hermitage, selvom vinhuset også laver en smule Hermitage og St. Joseph.

Da Laurent overtog domainet, efter endte vinstudier i Beaune, lagde han hurtigt en hel ny strategi for hvordan vinene skulle fremstilles. I 2008 overgik han 100% til økologi, og installerede både vind og solenergi på sin ejendom. Samtidig har hans tilgang været mindre eg, og mere cement i lagring og gæring af vinene.

Laurent mener ikke Syrah nødvendigvis er en drue der har brug for musklerne fra træfadene, men mere elegancen og det rene frugtudtryk som kommer gennem natural lagring på f.eks. cement tanke. Ikke ulig filosofien fra en anden Rhône legende – Laurent Charvin, der i årevis har lavet sin Chateauneuf du Pape på 100% cement. De gamle fade udskiftes løbende med cementtanke, når de har udtjent deres pligt.

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Crozes-Hermitage

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Granit og sand

DRUER

Syrah

GÆRING

Cemenntank

TYPE

Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens